

GEWÜRZTRAMINER

GEWÜRZTRAMINER



IN BREVE

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

Uve: Gewürztraminer 100%

Vigneto: Pressano a 400m

Suolo: terreno mediamente sciolto composto da strati del Werfen di 260 milioni di anni dal tipico colore rossastro costituito da calcare e arenarie compatte.

Vinificazione: in acciaio, affinamento sui lieviti per 9 mesi

Produzione annua: 8.000 bottiglie, a seconda delle annate

Varietà aromatica molto esigente in termini sia agronomici che di terroir. Il Gewürztraminer è tra le prime varietà a germogliare, da il meglio di sé in versanti esposti e avendo un grappolo compatto predilige vigneti ben ventilati. Per il raggiungimento di un ottimale maturazione risulta decisivo avere un settembre soleggiato e dal canto nostro, manteniamo delle rese basse, intorno ai 50 q/ha di uva. Produce un vino intensamente aromatico e speziato, dove è molto importante preservare l'acidità delle uve per bilanciarne la struttura.

ZONA DI PRODUZIONE

Il vigneto che accoglie le uve del Gewürztraminer si trova sopra la cantina, ad un'altezza di circa 400m. Rispetto agli altri è caratterizzato da una maggiore pendenza e un'ottima esposizione ad ovest e sud-ovest. Il terreno è poco profondo e ha un ottimo drenaggio. Le viti sono allevate a guyot con una densità di 8000 ceppi ad ettaro con un'età media di 20 anni.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a mano sono pigiate e vengono macerate per circa 6-8 ore prima della pressatura. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox e il vino rimane successivamente a contatto con i propri lieviti fino alla primavera. La fermentazione viene bloccata su una piccola parte del volume totale, al fine di preservare un leggero residuo zuccherino naturale. Il vino viene imbottigliato alla fine dell'estate successiva alla vendemmia e commercializzato in autunno.



CESCONI